



Sommerliche Bruschetta-Pizza mit Oliven, Kirschtomaten, Rucola, Balsamico-Crème und Mozzarella



HELLO SCHWARZE OLIVEN

Oliven schmecken nicht nur wunderbar gut, sie sind auch richtig gesund. Sie enthalten jede Menge sekundäre Pflanzenstoffe, die u.a. Dein Immunsystem stärken!



Pizzateig



Gewürzmischung "HelloMediterraneo"



Mozzarella (Bocconcino)



Tomate



Kirschtomaten



rote Zwiebel



roter Chili



Balsamico-Crème



Rucola



schwarze Oliven

15 [15|15] Min.

20 [25|30] Min.

Stufe 1

Thermomix hilft

Veggie

Zeit sparen

Wir finden, Pizza kann es immer geben. Weißt Du eigentlich, wem die erste Pizza serviert wurde? Das waren der italienische König Umberto der Erste und seine Frau Margherita. Heute gibt es eine leicht abgewandelte Form der Pizza Margherita mit Rucola und Oliven. So sommerlich, wie unsere Bruschetta-Pizza aus Deinem Ofen kommt, wirst Du Dich bestimmt schnell in die Abendsonne setzen wollen zum Genießen. Guten Appetit!



Wasche das **Gemüse** ab. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **Backpapier**, ein **Backblech** und **1 große Schüssel**.



1 PIZZATEIG ZUBEREITEN

Oliven durch den Gareinsatz abgießen. **Oliven** und die **Hälfte** der **Gewürzmischung** in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

Olivenstücke auf eine Hälfte des **Pizzateiges** verteilen. **Teig** zuklappen, auf die ursprüngliche Form ausrollen und auf ein mit **Backpapier** belegtes **Backblech** geben. Für ca. 20 Min. in den **Backofen** geben. Währenddessen **Mixtopf** spülen, trocknen und mit der Zubereitung fortfahren.



4 SALAT ZUBEREITEN

Mozzarella in mundgerechte Stücke zupfen.

Rucola, **Kirschtomatenhälften**, **Tomatenspalten** und **Mozzarellastücke** unter das **Dressing** heben.



2 DRESSING ZUBEREITEN

Zwiebel abziehen und halbieren. **Chili (scharf!)** längs halbieren, Kerne entfernen und **Chilihälften** in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Beides mit der restlichen **Gewürzmischung** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Olivenöl*, **Salz** und **Pfeffer** zugeben und **15 Sek./Stufe 4** vermischen.

Dressing in eine große Schüssel umfüllen.



5 PIZZATEIG BELEGEN

Pizza aus dem **Backofen** nehmen und kurz abkühlen lassen.

Anschließend **Salat** darauf verteilen und mit **Balsamico-Crème** beträufeln.



3 GEMÜSE SCHNEIDEN

Kirschtomaten halbieren.

Tomaten halbieren, **Strunk** entfernen und **Tomatenhälften** in Spalten schneiden.



6 ANRICHTEN

Bruschetta-Pizza portionieren, auf Teller verteilen und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

| | 2P | 3P | 4P |
|------------------------------------|----------------|-------|-------|
| schwarze Oliven | 50 g | 75 g | 100 g |
| Pizzateig 1) | 400 g | 550 g | 800 g |
| Gewürzmischung "HelloMediterraneo" | 4 g | 6 g | 8 g |
| Kirschtomaten | 150 g | 200 g | 300 g |
| Tomate NL PL | 2 | 3 | 4 |
| rote Zwiebel DE | 1 | 1 | 2 |
| roter Chili ES NL | 1 | 1 | 2 |
| Mozzarella (Bocconcino) 5) | 125 g | 250 g | 250 g |
| Rucola | 50 g | 75 g | 100 g |
| Balsamico-Crème 1) 11) | 12 ml | 24 ml | 24 ml |
| Olivenöl* | 2 EL | 3 EL | 4 EL |
| Salz*, Pfeffer* | nach Geschmack | | |

* Gut, im Haus zu haben.
 ⚠ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
 ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix® anpasst.

| DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO | 100 g | PORTION (ca. 600 g) |
|---------------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 624 kJ/149 kcal | 3630 kJ/868 kcal |
| Fett | 6 g | 35 g |
| - davon ges. Fettsäuren | 2 g | 12 g |
| Kohlenhydrate | 18 g | 105 g |
| - davon Zucker | 2 g | 10 g |
| Eiweiß | 5 g | 32 g |
| Ballaststoffe | 1 g | 7 g |
| Salz | 1 g | 6 g |

ALLERGENE

1) Weizen 5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien, NL: Niederlande, PL: Polen

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

[f](#) [@](#) [▶](#) [p](#) #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!